

DILEMA

No hay tal



Vinos desestructurados listos para disfrutar con cualquier comida y en cualquier momento

Variedad: Blend de tintas.

Ubicación del viñedo: Zona productiva este, Mendoza, Argentina.

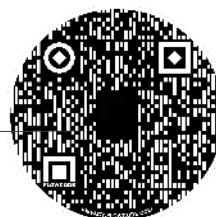
Elaboración: Cosecha manual, despalillado, prensado suave, defangado y fermentación alcohólica. Interrupción de fermentación con frío y centrifugación. Estabilización y filtración. Por último embotellado.

NOTAS DE CATA:

Dilema Rosé Dulce Natural es un vino elegante y fresco, de color rosa pálido con reflejos cobrizos. Se destaca por sus atractivos aromas a frutos rojos como frutillas y frambuesas. En boca es armónico y de acidez refrescante, virtudes que lo convierten en un vino perfecto para acompañar platos como paella, pastas simples, ensaladas, pescados a la plancha y quesos como brie y camembert. Su ágil estructura lo convierte en un aperitivo fácil de beber sólo o acompañado.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 7° y 10°.



dilema_wines

